Peixe Salgado ao Leite de Castanha de Macaco (Margarete Góes)

Por volta dos anos 60, morávamos num flutuante perto de Boca do Acre, rio Purús.

Eu e meus irmãos tínhamos vida itinerante e convivíamos com os seringueiros, geralmente nordestinos que acompanhavam meu pai, um "coronel de barranco" que como tal, era a autoridade do lugar.

Tenho as melhores lembranças das comidas preparadas quase sempre pelos auxiliares de meu pai.

Um belo exemplo disso é o **Peixe seco salgado ao leite de castanha de macaco (*)**.

Indo em busca dessas lembranças, tentarei reproduzir a receita:

Inicialmente salgava-se o peixe; não havia preferência por espécie: podia ser pacu, branquinha, jaraqui, etc.

O peixe salgado era pendurado num varal feito roupa e ao sol ficava até desidratar totalmente.

Colocava-se então o peixe na panela de barro, coberto com tomate, cebolinha, cheiro verde (coentro) e um pouco de água. Enquanto isso ralava-se a castanha, que era espremida num pedaço de morim (tecido de algodão bem fininho).

O leite obtido era colocado na panela para cozinhar até o peixe ficar mole, então adicionava-se pimenta a gosto.

O acompanhamento era uma porção de "chibé" (farinha molhada com água fria).

(*) Castanha semelhante à da Amazônia ou do Pará, porém de tamanho maior e mais suculenta, alimento básico dos macacos da região.

PEIXE MOQUEADO

Em nossas idas e vindas pelo rio Purús no batelão chamado "Tocantins", onde passávamos até seis meses viajando, meu pai, o Coronel Góes, além de exercer suas funções de "coronel de barranco", era também comerciante de todo tipo de quinquilharias: espelhos, panelas, tecidos, fitas, brinquedos, etc.

Nos portos onde parávamos, éramos agraciados por muitas delícias típicas da culinária cabocla, que sempre foi o meu encantamento maior _ cozinhar, refastelar-se à mesa, dar prazer gastronômico aos outros: esse era meu sonho...

Menina muito curiosa e "esturde" (esperta, no linguajar caboclo), aprendi desde cedo receitas que até hoje figuram na minha memória.

O Peixe Moqueado, muito conhecido dos caboclos, é uma delas:

O peixe fresco é temperado com pimenta e sal, enrolado em folhas de bananeira e reservado.

Faz-se então, um buraco na terra, coloca-se o peixe, tapa-se o buraco e se faz uma fogueira de gravetos em cima desse buraco.

Quando a fogueira extingüe-se, o buraco é aberto, desenrola-se totalmente o peixe, que já está pronto para ser comido com farinha seca.

(*) Margarete Góes é Chefe de Cozinha e Sócia-Proprietária de restaurante.

AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO

Comunicado

A disponibilização (gratuita) deste acervo, tem por objetivo preservar a memória e difundir a cultura do Estado do Amazonas e da região Norte. O uso deste documento é apenas para uso privado (pessoal), sendo vetada a sua venda, reprodução ou cópia não autorizada. (Lei de Direitos Autorais – Lei n. 9.610/98.

Lembramos, que este material pertence aos acervos das bibliotecas que compõe a rede de Bibliotecas Públicas do Estado do Amazonas.

Contato

E-mail : acervodigitalsec@gmail.com

Av. Sete de Setembro, 1546 - Centro
69005.141 Manaus - Amazonas - Brasil
Tel.: 55 (92) 3131-2450
www.cultura.am.gov.br

Secretaria de
Cultura